

THEME – LA NOIX DE SAINT-JACQUES - Saint-Jacques snackées & huîtres gratinées (1)

Ingrédients

5 Saint-Jacques en coquille
5 huîtres
250 g de beurre
100 g de crème 30% MG
2 jaunes d'œufs
4 cl de Champagne
Crème aigre
Citron jaune (zeste)
Citron vert (huîtres)
Aneth
Moulin à poivre noir
Sel

Matériel

2 petites casseroles
1 poêle
1 couteau à tartiner
1 cuillère à soupe
1 couteau à huître
1 fouet
1 microplane / râpe à citron
Torchon + essuie (bien propre)
Planche découpe

Dans une poêle faire fondre le beurre, afin de faire un beurre clarifié.

Avec un couteau à tartiner, ouvrir les Saint-Jacques. Extraire la noix de Saint-Jacques à l'aide d'une cuillère à soupe. Bien rincer les Saint-Jacques à l'eau froide et les essorer dans un essuie de cuisine propre.
Réserver au frais

Une fois le beurre fondu, le laisser sur le feu encore un instant, jusqu'à ce que la mousse remonte à la surface.

Pendant ce temps, ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître et d'un torchon afin de protéger votre main.
Extraire l'huître de la coquille. Garder le jus. Rincer les huîtres à l'eau bien froide et les poser sur une plaque.

Monter la crème au batteur et ajouter un peu de poivre noir. Réserver

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs et le champagne. Mettre à feu doux et fouetter en huit.
Retirer la mousse de beurre montée à la surface et verser délicatement le beurre clarifié à la préparation. Ajouter à la mousseline un filet de crème, de champagne, poivre noir et sel. Réserver

Hacher l'aneth finement et mélanger avec la crème aigre. Ajouter le zeste de citron jaune. Réserver au frais.

Faire chauffer une poêle avec une noix de beurre. Colorer les Saint-Jacques en commençant par le côté plat de la noix. Assaisonner d'un peu de poivre noir et de sel. Laisser cuire environ 1 minute de chaque côté. Ajouter une petite noisette de beurre frais pendant la cuisson.

Mettre un peu de poivre sur les huîtres. Mélanger la mousseline avec la crème montée. Verser le mélange sur les huîtres fraîches et enfourner à température maximale en mode grill pendant 2 minutes.

Dressage

Mélanger le jus d'huître à la crème aigre et verser la dans le fond de l'assiette.
Poser la Saint-Jacques par-dessus avec un peu de beurre de cuisson.
Poser ensuite l'huître gratinée et ajouter l'aneth fraîche.
Terminer avec un peu de zeste de citron vert.

THEME – LA NOIX DE SAINT-JACQUES – Carpaccio (2)

Ingrédients

4 Saint-Jacques en coquille
5 belles feuilles de menthe fraîche
2 branches de thym citronné
2 branches de céleri vert français
100g de yaourt grecque
1 citron caviar
1 citron vert
1 filet d'huile d'olives
Poivre noir en moulin
Fleur de sel

Matériel

Couteau plat à Saint-Jacques
Fouet
Cul de poule
Torchon
Planche découpe
Couteau
Microplane / râpe à citron

Avec un couteau à tartiner, ouvrir les Saint-Jacques. Extraire la noix de Saint-Jacques à l'aide d'une cuillère à soupe. Bien rincer les Saint-Jacques à l'eau froide et les essorer dans un essuie de cuisine propre.
Réserver au frais

Hacher finement la menthe et la mélanger au yaourt.
Rectifier l'assaisonner au poivre noir, fleur de sel et bien mélanger. Ajouter ensuite le jus d'un demi-citron vert et un filet d'huile d'olives.

Hacher le céleri vert en très fins morceaux.

Couper le bout du citron caviar afin d'y extraire le caviar. Rajouter au yaourt et bien mélanger

Couper les Saint-Jacques en 3 lamelles.

Dressage

Dresser le yaourt dans le fond du bol.
Poser par-dessus une tranche de noix de Saint-Jacques avec un peu de fleur de sel.
Ajouter ensuite la fleur de thym et le céleri vert.
Finir avec un filet d'huile d'olives et un zeste de citron vert.

THEME – LA NOIX DE SAINT-JACQUES – vapeur (3)

Ingrédients

5 Saint-Jacques en coquille
3 Blancs de poireau
1 paquet de feuilles d'épinard
25 g de poudre nori
110 g de beurre
1 citron vert
100 g de crème
Poivre noir en moulin
Fleur de sel

Matériel

Couteau plat à Saint-Jacques
Torchon
Planche découpe
Couteau
Microplane / râpe à citron
Siphon
1 cartouche de gaz
Pilon et mortier

Mettre les blancs de poireau au four à 200°C en mode grill pendant 35 à 40 minutes.

Prendre 50 g de beurre et ajouter 25 g de poudre de nori. Ajouter un zeste de citron vert. Assaisonner sel et poivre. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère. Réserver.

Avec un couteau à tartiner, ouvrir les Saint-Jacques. Extraire la noix de Saint-Jacques à l'aide d'une cuillère à soupe. Bien rincer les Saint-Jacques à l'eau froide et les essorer dans un essuie de cuisine propre. Couper les noix de Saint-Jacques en deux et assaisonner avec une pointe de gros sel et un peu de poivre noir.

Dans une casserole faire chauffer de l'eau. Equeuter les feuilles d'épinard et les tremper quelques secondes dans l'eau bouillante. Retirer de l'eau.

Sur chaque Saint-Jacques déposer une petite noisette de beurre d'algues et enrober la Saint-Jacques dans une feuille d'épinard.

Sortir les blancs de poireau du four et à l'aide d'un couteau retirer les couches noires 'brûlées'. Garder quelques morceaux bien secs du brûlé. Couper les poireaux en petits morceaux et les mettre dans un mixer. Ajouter la crème. Assaisonner poivre et sel. Ajouter 60 g de beurre. Bien mixer afin d'obtenir une préparation bien lisse. Verser la préparation dans un siphon et ajouter une cartouche de gaz. Réserver.

Dans un mortier mettre quelques brisures de poireau brûlé et en faire une poudre.

Mettre les Saint-Jacques au four à vapeur à 100°C pendant 2 à 3 minutes.

Dressage

Poser la Saint-Jacques enveloppée sur une petite assiette.

Mettre par-dessus 3 petites gouttes de citron vert.

Couvert la Saint-Jacques du siphon au poireau et remettre quelques gouttes de citron vert
Terminer avec la poudre brûlée.

THEME – BOEUF – Tortilla (4)

Ingrédients

100 g de filet pur ou contrefilet
Mini tortilla
100 g de Comté râpé
1 citron jaune
2 branches de persil plat haché
Graines de coriandre
1 c.a.c. de Ras el hanout
5 piments verts doux
Huile d'olives
Fleur de sel
Poivre

Matériel

2 petites poêles
1 grande poêle
Microplane / râpe à citron
Planchet à découper

Nettoyer les piments et retirer les graines.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olives. Faire torréfier le ras el hanout dans la poêle avec un peu de fleur de sel. Jeter ensuite les piments verts. Déglacer avec un peu d'eau. Ajouter quelques graines de coriandre écrasées. Déglacer avec un peu de jus de citron jaune et râper un peu d'ail. Déglacer à l'eau. Ajouter un peu de persil plat.

Couper le contrefilet en fines tranches d'environ 0.5cm et l'assaisonner avec un peu de gros sel et un coup de moulin à poivre. Le mettre dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olives. Bien surveiller la cuisson et retirer ensuite du feu. Ajouter un peu d'ail râpé.

Dressage

Mettre une grande poêle antiadhésive à chauffer et y poser les tortillas.
Poser dessus un piment doux et deux morceaux de bœuf.
Râper généreusement le Comté et terminer avec une pincée de ras el hanout.

Plier les tacos et les fermer à l'aide d'une pince en bois

Parsemer par-dessus de votre plat encore un peu de Comté, de sel et du persil plat

THEME – BOEUF – wagyu (5)

Ingédients

100 g de filet pur de wagyu
(carpaccio)
30 g de Stracciatella (cœur de
burrata)
6 mini tomates (jaunes ou
autres)
1 branche de basilic frais
1 branche de thym
Huile d'olives
Piment d'Espelette
Fleur de sel
Poivre

Matériel

Couteau de cuisine
Planche à découper

Couper les tomates en deux. Et les poser sur une plaque. Mettre dessus un filet d'huile d'olives, fleur de sel, une pointe de piment d'Espelette, coup de moulin à poivre et du thym. Mettre au four à 60°C pendant environ 35 à 40 minutes.

Couper le wagyu en fines tranches et ensuite en julienne. Former des petits nids en rassemblant la viande.

Vérifier la cuisson des tomates confites.

Hacher finement les feuilles de basilic à l'aide d'un gros couteau de cuisine.

Dressage

Dans un petit bol, poser un 'nid' de wagyu.

Mettre par-dessus une tomate confite et le basilic ciselée

Poser en dernier une bonne cuillère à café de stracciatella

Terminer avec le poivre, fleur de sel et un peu de piment d'Espelette

THEME – BOEUF – Tataki (6)

Ingrédients

250 g de contrefilet ou filet pur
2 mini courgettes
1 bâton de citronnelle fraîche
50 g gingembre
50 g de jeunes oignons, en julienne
100 g de daïkon, en julienne
1 échalotte
1,5 gousse d'ail, écrasé
200g de sauce soya
50 g de vinaigre de riz
Graines de sésame noir
Coriandre, hachée
Ciboulette, hachée
Filet d'huile de sésame toasté
25 g de mirin (ou Saké)
Écorce de mandarine séchée

Matériel

Mandoline
1 planche à découper
1 couteau de cuisine
2 petits poêlons
1 poêle
Microplane / rape à citron

Hacher finement environ 30 g du gingembre en gardant un morceau afin de le râper au moment du dressage.

Hacher l'échalote.

Faire chauffer votre poêlon avec un peu d'huile de sésame. Ajouter le gingembre haché, l'ail et la citronnelle.

Ajouter ensuite les échalotes et faire suer le tout ensemble, sans coloration.

Déglacer au mirin et faire réduire. Mouiller avec un peu de soya et faire réduire.

Ensuite mettre les écorces de mandarines et laisser à feu doux.

Marinade : Mélanger dans un bol le mirin, la sauce soya, le vinaigre de riz et d'huile de sésame.

Mettre de l'eau à ébullition dans une autre casserole.

À l'aide d'une mandoline couper les mini courgettes en très fines tranches.

Saler l'eau et y mettre les courgettes à blanchir pendant 2 à 3 minutes. Une fois cuites, les retirer de l'eau et mettre dans de l'eau glacée afin de garder la couleur.

Retirer la sauce du feu et mettre de côté.

Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile de sésame. Tailler le bœuf en petits carrés d'environ 3 cm sur 3 cm.

Faire colorer chaque côté et bien surveiller la cuisson. Retirer les morceaux de bœuf et les mettre dans la marinade pendant environ 15 à 20 minutes. (Garder la marinade pour le dressage)

Terminer la sauce avec un peu d'eau et ensuite la passer au chinois fin. Réserver au frais

Tailler le bœuf afin de laisser transparaître le cœur rouge.

Dressage

Poser sur chaque morceau de bœuf un peu de julienne de daïkon et d'oignon. Fermer à l'aide d'une tranche de courgette. Terminer avec quelques graines de sésame noires et de coriandre fraîche. Mettre un bon coup de moulin à poivre. Terminer la sauce en ajoutant 2 c.à.s. de la marinade. Servir la sauce dans un petit bol et râper par-dessus un peu de gingembre, un peu de ciboulette ciselée et de daïkon en brunoise.

THEME – L'ŒUF – Œufs de caille frits (7)

Ingrédients

3 œufs de poule
15 œufs de caille
1 citron vert
½ botte de Persil plat
Huile de friture
200 g de panko ou chapelure
100 g de farine
Vinaigre de vin blanc
250 g d'huile de tournesol
Poivre
Sel

Matériel

2 casseroles
Mixer
Couteau de cuisine
Fourchette

Casser les œufs dans un bol en séparant les jaunes des blancs.

Mettre les jaunes d'œufs dans un mixer avec une pointe de vinaigre de vin blanc. Incorporer délicatement l'huile de tournesol. Gouter et assaisonner sel et poivre. Ajouter un peu de jus de citron vert. Hacher grossièrement le persil et le rajouter à la mayonnaise. À la fin ajouter un filet d'eau. Réserver au frais.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et y mettre les œufs de caille pendant 1 minute. Ensuite faire couler de l'eau bien froide sur les œufs afin d'arrêter la cuisson.

Mettre l'huile à chauffer dans une casserole, à minimum 200°C

Éplucher les œufs. Mélanger à l'aide d'une fourchette les blancs d'œufs. Tremper les œufs dans la farine et retirer l'excès de farine, ensuite dans les blancs d'œufs et pour finir dans la chapelure. Déposer les œufs quelques secondes dans l'huile et les retirer immédiatement.

Dressage

Présenter dans un petit bol avec la mayonnaise en accompagnement.

THEME – L'ŒUF – Omelette (8)

Ingrédients

3 œufs
120 g de beurre
10 pousses d'épinards (grandes feuilles)
200 g de Comté
1 gousse d'ail
3 feuilles de sauge fraîche
1 pincée de Piment d'Espelette
Poivre
Sel

Matériel

2 poêles
1 grand bol
1 fourchette
Fouet

Casser les œufs dans un bol et bien mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter un peu de piment d'Espelette. Hacher finement la sauge et ajouter aux œufs.

Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre et faire infuser la gousse d'ail. Ensuite retirer l'ail et jeter dans la poêle les pousses d'épinards. Assaisonner sel et poivre. Réserver.

Faire chauffer une autre poêle et y faire fondre du beurre. Verser les œufs dans la poêle telle une omelette. Déposer les pousses d'épinard par-dessus et râper le Comté avant de rouler l'omelette. Laisser sur le feu encore quelques instants.

Dressage

Tailler la roulade d'omelette en belles tranches d'environ 1,5 cm. Disposer les tranches sur assiette avec l'ouverture vers le haut, afin que l'on voit bien les couleurs. Terminer avec un peu de Comté râpé et quelques feuilles de sauge.

THEME – L'ŒUF – Œuf de caille, crème d'anchois (9)

Ingrédients

15 œufs de caille
1 paquet de cheveux d'anges
100 g d'anchois à l'huile (première qualité et pas trop salé)
30 g de crème liquide
1 échalote hachée
10 g de ciboulette hachée
2 gousses d'ail

Matériel

Mortier et pilon
1 casserole
Plaque à four
Microplane / râpe à citron

Prendre les cheveux d'anges et former des petits nids. Les poser sur une plaque allant au four. Enfournier à 200° pendant environ 5 à 10 minutes. Surveiller la cuisson.

Dans une casserole, faire bouillir l'eau pour y faire cuire les œufs de caille, pendant 2 à 3 minutes. Une fois cuits, les mettre dans de l'eau froide afin de stopper la cuisson.

Prendre un mortier et y mettre les anchois, l'échalote et la ciboulette. Bien mélanger le tout. Avec la microplane râper un peu d'ail par-dessus. Écraser bien le tout à l'aide du pilon. Ajouter la crème et mélanger ensemble. Assaisonner poivre noir et goûter. Rectifier si besoin.

Sortir les nids du four.

Éplucher les œufs de caille.

Dressage

Au centre des nids, dresser délicatement la crème d'anchois.

Poser dessus l'œuf de caille.

Finir avec un peu de ciboulette finement hachée.

Présenter les nids sur une planche en bois pour une jolie présentation

THEME – LE PARMESAN – Courgettes gratinées au parmesan (10)

Ingrédients

250 g de parmesan frais
30 g de beurre
Mini courgettes
250 g de crème
1 bonne c.à.c. de graines de fenouil
Poivre noir
Sel

Matériel

Vide-pomme
Plaque four
1 siphon + 2 cartouches
1 chinois fin
Mortier et pilon
Cul de poule
Casserole
Poêle

Faire chauffer la crème dans une casserole et donner un bon coup de moulin à poivre.
Incorporer le parmesan.
Écraser les graines de fenouil et ajouter une bonne pincée dans la crème au parmesan.
Bien faire bouillir.
Mettre la préparation dans un mixer et ajouter le beurre.
Mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.
Verser la crème dans un siphon et mettre 2 cartouches de gaz. Réserver.

Nettoyer et évider les courgettes à l'aide d'un vide-pomme.
Faire bouillir de l'eau salée et y faire cuire les courgettes, pendant environ 3 à 4 minutes. Les poser sur une plaque et râper un peu de parmesan par-dessus.
Placer les courgettes sur une nouvelle plaque propre allant au four et enfourner à 200 °C pendant 4 à 5 minutes avec grill.

Dressage

Farcir les courgettes du siphon parmesan.
Râper par-dessus un peu de parmesan frais et finir avec la poudre de graines de fenouil

THEME – LE PARMESAN – façon ramen (11)

Ingrédients

120 g de pâtes de riz
4 noix de macadamia
400g de fond de bœuf
60 g d'eau
20 g de parmesan frais (à râper)
300 g de peau de parmesan
2 champignons de Paris crus, en rondelles
1 jeunes oignons
100 g de bœuf maturé
(Demander au boucher du carpaccio de viande maturé)
1 branche de sapin baumier *(ou huile essentielle)*
2 branches de thym
Filet d'huile d'olives

Matériel

3 casseroles
1 petite passoire araignée
Un microplane / râpe à citron
Un chinois

Dans une casserole, faire chauffer le fond de bœuf et y faire infuser les peaux de parmesan, le thym et les épines de sapin. Ajouter l'eau et assaisonner au poivre noir et au sel.

Concasser à l'aide d'un couteau les noix de macadamia. Réserver

Faire chauffer dans une casserole de l'eau salée et dans une autre l'huile d'olives.
Jeter 20g de pâtes dans l'huile bien chaude et les sortir. Réserver

Dans la casserole à eau, faire cuire 100 g de pâtes de riz.

BONUS « Bœuf maturé »

Il existe énormément de façons pour maturer de la viande. En voici une rapide pour faire maturer les côtes de bœuf ou cœurs de filet pur maison. Pour faire maturer la viande il vous faut simplement un frigo avec un freezer intégré et un petit ventilateur. Il faut vraiment utiliser un frigo vide et bien désinfecté. Le ventilateur va "sécher" le bœuf, alors que le freezer va apporter ce qu'il faut comme humidité et former une croûte qui va protéger la chair de la viande
Résultat : au bout de plusieurs jours, le bœuf gagne en saveurs et en arômes.

Passer le bouillon au chinois fin.

Dressage

À l'aide d'une fourchette tourner les pâtes et les poser dans le fond des petits bols.
Mettre par-dessus le bœuf maturé haché, les champignons crus et les jeunes oignons.
Finir avec 2 bonnes cuillères de bouillon et les noisettes concassées.

THEME – LE PARMESAN – Tomate (12)

Ingrédients

5 tomates, coupées en dés
200 g de parmesan frais
200g de lard fumé
2 gousses d'ail
2 échalotes
3 branches d'estragon
1 branche de thym
1 pincée d'herbes de Provence
1 paquet de pâte phyllo
Poivre noir
Sel

Matériel

Emporte-pièce rond
Siphon + 2 cartouches gaz
2 poêles
Mixer

Dans une casserole faire chauffer un peu d'huile d'olives.

Couper 1 gousse d'ail en fins morceaux et ajouter le lard fumé. Ajouter des herbes de Provence, poivre noir et les échalotes. Ajouter la fleur de thym.

Incorporer ensuite la brunoise de tomates et laisser cuire à feu doux.

À l'aide d'un emporte-pièce découper 5 petites tartelettes dans la pâte phyllo et les poser dans des petits bols en poussant bien avec vos doigts. Enfourner à sec, sans matière grasse, à 200°C pendant 5 à 10 minutes.

Dans votre casserole, veiller à ce que l'eau de tomates s'évapore bien afin d'obtenir une compotée. Verser la moitié de la préparation dans une autre casserole.

Dans une des deux casseroles ajouter un peu d'estragon haché, 150 g de parmesan et 50 g de crème. Faire fondre le parmesan. Assaisonner de poivre noir et d'un filet d'huile d'olives. Passer la préparation au mixer et ensuite au chinois fin. Verser le tout dans le siphon et mettre deux cartouches à gaz.

Assaisonner l'autre moitié de compotée de tomates avec un peu d'herbes de Provence.

N'oubliez pas de toujours ajouter beaucoup d'amour, c'est hyper important 😊

Dressage

Sortir les tartelettes du four et les démouler.

Mettre au fond la compotée de tomates et par-dessus le siphon parmesan.

Râper généreusement le parmesan frais par-dessus.

Terminer avec un peu d'herbes de Provence.